



Auberge le Concarneau

Vorspeisen

Räucherlachs mousse mit Kaviar und kleiner Brioche

Salat von bretonischem Hummer

Salat mit gebratener Rotbarbe

Tarte mit gebratener Rotbarbe und Tomatenkompott

Langustinensalat mit grünen Linsen und Gurken

Langustinensalat mit Mango

Lachssalat mit Kaviar und grünen Bohnen

Taubensalat mit Waldpilzen

Rehsalat o. Hasensalat mit gebratenen Maronen

Lauwarmer Salat von der Ente

Zwischengerichte

Fricassée von kleinen Gemüsen und Wintertrüffeln

Feuilleté mit grünem und weißem Spargel

Feuilleté mit Meeresfrüchten

Kompott vom Kaninchen

Sorbet mit Pampelmusen und Gin



Fisch

Jacobsmuscheln auf provencalische Art

Pochierte Austern auf Lauch

Wolfsbarsch mit Paprika

Pot au feu de la mer

Minute vom Steinbutt mit sauce vierge

Steinbutt mit Trompetenpilzen

St.Petersfisch mit Gemüsecreme und Basilikum

Gebratener Irischer Lachs mit Champagnerbutter

Kleine Bouillabaisse

Gebratene Rotbarbe mit Zucchini und Basilikum

Hauptgänge

Pré-salé Lamm

mit Vanille und Sherry oder milder Knoblauchsauce

Challans Ente mit Rotweinsauce

Challans Ente mit Melone und grünem Pfeffer

Rehmedaillons mit Kirschessigsauce

Nesttaube mit der Blüte vom Thymian

Kalbsrücken rosa gebraten mit Kräutersahnesauce



Dessert

Käseauswahl

Ziegenkäse-Terrine mit Trockenfrüchten

Prélat
(Schokoladen-Orangen-Mus)

Apfelgratin mit Zimteis

Grießpudding mit Himbeermark o. Rhabarber

Hippentulpe mit Erdbeeren und Vanilleeis

Hochzeitstorte

Geeistes Praliné auf Vanillesauce

Miroir de Cassis
(Schwarzes Johannisbeermousse)

Limonenmus mit Kokosnußsauce

Mangofächer auf Karamelmus mit Passionsfruchtsorbet

Kokosmus mit Erdbeeren und Limonensauce

petits fours

Die Preise eines Menüs richten sich nach der Jahreszeit, der Menge und Art der Speisen sowie der Personenzahl.

Gerne stellen wir Ihnen ein 3 bis 7 Gang Menü ab 6 bis 120 Personen (200 Personen incl. Innenhof) zusammen, Menüpreis ohne Getränke von € 40,- bis 98,- pro Person,

Als Alternative zu unseren Menüs bieten wir Ihnen auch gerne ein Provençalisches- oder ein Gourmet- oder ein Senner Bauernbuffet an.